

## I. DISPOSICIONS GENERALS

### MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

**7714** *Reial decret 496/2010, de 30 d'abril, pel qual s'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioxeria i rebosteria.*

El Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol, estableix la normativa relativa als productes de brioxeria a la secció 4a «Productes de forn», els productes de pastisseria i rebosteria a la secció 5a «Altres derivats de farines» pertanyents al capítol XX «Farines i derivats», i els productes de confiteria a la secció 4a «Productes de confiteria» del capítol XXIII «Edulcorants naturals i derivats».

Aquesta normativa es complementa amb el que estableix el Reial decret 2419/1978, de 19 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i el comerç de productes de confiteria-pastisseria, brioxeria i rebosteria.

Així mateix, encara que no hi ha normativa harmonitzada a la Unió Europea sobre els productes de confiteria, pastisseria, brioxeria i rebosteria, són aplicables diverses disposicions comunitàries de caràcter horitzontal, relacionades amb els aliments en general, que incideixen sobre determinats aspectes regulats per la Reglamentació tecnicosanitària esmentada, i els deixa sense aplicació.

Pel que fa a les normes sanitàries, actualment estan harmonitzades a la UE mitjançant el Reglament (CE) 852/2004 del Parlament Europeu i del Consell, de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris, i el Reglament (CE) 2073/2005 de la Comissió, de 15 de novembre, relatiu als criteris microbiològics aplicables als productes alimentaris.

La simplificació i actualització de la norma es du a terme a petició del sector, que vol conservar-la per evitar distorsions en l'aplicació i mantenir els productes definits, de llarga tradició en tot el territori nacional, per contribuir a la transparència del mercat.

Les tendències actuals dels consumidors van encaminades a la compra de productes que s'ajustin a les recomanacions científiques nutricionals, per això és aconsellable modificar les definicions vigents per permetre l'elaboració de productes la composició dels quals es pugui reformular, i permeti el canvi de certs ingredients, com ara greixos per olis i eliminació de sucres i sal, i alhora permetrà a la indústria diversificar els seus productes, per fer-los més competitius enfront dels productes procedents d'altres estats membres.

Així mateix, els nous avenços tecnològics, tant en el procés d'elaboració dels productes de confiteria, pastisseria, brioxeria i rebosteria com en les formes de comerç per a la venda, han donat lloc a una transformació del sector que fa convenient adequar l'esmentada Reglamentació tecnicosanitària per adaptar-la a aquests canvis; per aquesta raó s'hi han inclòs els productes «semielaborats», que han de ser sotmesos posteriorment a un tractament tèrmic per finalitzar la seva elaboració, presents al mercat i actualment no inclosos en la normativa vigent, als efectes que els controls oficials tinguin una interpretació única.

Aquesta nova normativa, complementària de la normativa horitzontal comunitària, intenta mantenir uns mínims requisits d'elaboració, elimina algunes restriccions que hi ha en les definicions i permet elaboracions que actualment no estan previstes. Tot això amb l'objectiu d'una aplicació uniforme en tot el territori nacional i al mateix temps afavorir la competència del sector.

En conseqüència, escau substituir el contingut dels apartats 3.20.46 de la secció 4a, 3.20.50 de la secció 5a, que pertanyen al capítol XX, i de l'apartat 3.23.39 de la secció 4a del capítol XXIII del Codi alimentari espanyol, aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, per les definicions que conté la norma de qualitat que es detalla a continuació, i derogar l'esmentat Reial decret 2419/1978, de 19 de maig, a fi i efecte d'establir una nova

norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria que es recull en aquest Reial decret.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret han estat consultades les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

Aquest Reial decret ha estat sotmès al procediment que preveu la Directiva 98/34/CE del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques, incorporat a l'ordenament jurídic intern pel Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació.

En virtut d'això, a proposta de la ministra de Medi Ambient, i Medi Rural i Marí, de la ministra de Sanitat i Política Social, i del ministre d'Indústria, Turisme i Comerç, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia de 30 d'abril de 2010,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

S'aprova la norma de qualitat per als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria elaborats a Espanya, que s'insereix a continuació.

Aquest Reial decret s'aplica sense perjudici de les normes sanitàries i altres disposicions específiques que afectin la producció i comercialització dels productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria.

Article 2. *Substitució parcial del Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel qual s'aprova el text del Codi alimentari espanyol.*

El contingut dels apartats 3.20.46 i 3.20.50 del capítol XX i 3.23.39 del capítol XXIII del Codi alimentari espanyol aprovat pel Reial decret 2484/1967, de 21 de setembre, queda substituït per les definicions incloses a la Norma de qualitat que conté el present Reial decret.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la present Reglamentació no s'apliquen als productes de confiteria, pastisseria, brioixeria i rebosteria, legalment fabricats i/o comercialitzats d'acord amb altres especificacions en els altres estats membres de la Comunitat Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants en l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Pròrroga de comercialització.*

Els productes etiquetats abans de la data d'entrada en vigor d'aquest Reial decret i que no s'ajustin al que s'hi disposa es poden comercialitzar fins que se n'exhaureixin les existències, sempre que compleixin les disposicions vigents anteriors a la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret queda derogat el Reial decret 2419/1978, de 19 de maig, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnosanitària per a l'elaboració, circulació i comerç de productes de confiteria-pastisseria, brioixeria i rebosteria.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta de conformitat amb el que disposa l'article 149.1.13a i 16a de la Constitució, que atribueix a l'Estat les competències exclusives en matèria de bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i de bases i coordinació general de la sanitat, respectivament.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

El present Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 30 d'abril de 2010.

JUAN CARLOS R.

La vicepresidenta primera del Govern  
i ministra de la Presidència,  
MARÍA TERESA FERNÁNDEZ DE LA VEGA SANZ

## NORMA DE QUALITAT PER ALS PRODUCTES DE CONFITERIA, PASTISSERIA, BRIOIXERIA I REBOSTERIA

### 1. Definicions i tipus

#### 1.1 Productes de confiteria.

Als efectes d'aquesta norma s'entén per productes de confiteria els productes alimentaris els ingredients fonamentals dels quals són els sucres, juntament amb altres ingredients inclosos els additius autoritzats, i que en alguna fase de l'elaboració se sotmeten a un tractament tèrmic adequat.

Aquest Reial decret s'aplica sense perjudici de les normes específiques que afectin la producció i comercialització de torrons i massapans, caramels, xiclets i altres productes de confiteria, cacau, xocolata i productes derivats, sucedanis de xocolata i altres de relacionades.

Quan els industrials o elaboradors confiters, pastissers, elaboradors de brioixeria i rebosters elaborin productes que estiguin subjectes a les reglamentacions tecnicosanitàries de torrons i massapans, aprovada pel Reial decret 1787/1982, de 14 de maig; de caramels, xiclets, confits i llaminadures, aprovada pel Reial decret 1810/1991, de 13 de maig; dels productes del cacau i xocolata destinats a l'alimentació humana, aprovada pel Reial decret 1055/2003, d'1 d'agost, i dels productes derivats de cacau, derivats de xocolata i sucedanis de xocolata, aprovada pel Reial decret 823/1990, de 22 de juny, i altres de relacionades, han d'observar les normes que determinin aquestes reglamentacions, pel que fa a la composició i qualitat establertes a la seva normativa específica.

#### 1.2 Productes de brioixeria.

Són els productes alimentaris elaborats bàsicament amb massa de farina fermentada i que han estat sotmesos a un tractament tèrmic adequat. Poden contenir altres aliments, complements del pa i additius autoritzats.

Tipus de brioixeria: brioixeria ordinària, sense farcit ni guarnició, i brioixeria farcida o guarnida, que abans o després del tractament tèrmic adequat s'ha farcit o guarnit amb diferents productes alimentaris dolços o salats.

#### 1.3 Productes de pastisseria i rebosteria.

Són els productes alimentaris elaborats bàsicament amb massa de farines, fermentada o no, farcida o no, que té com a ingredients principals farines, olis o greixos, aigua, amb llevat o sense, a la qual es poden afegir altres aliments, complements del pa o additius autoritzats i que han estat sotmesos a un tractament tèrmic adequat.

Hi ha dues variants: pastisseria i rebosteria dolça, i pastisseria i rebosteria salada. En totes dues es distingeixen, almenys, cinc masses bàsiques:

1.3.1 Masses de pasta fullada: masses treballades amb olis o greixos, amb les quals es produeixen fulls prims superposats. Elaborades bàsicament amb farina i amb ingredients com olis o greixos i aigua, amb sal o no.

Amb aquesta massa s'elaboren pastissos, coques, bandes de crema, bandes de fruites, cassoletes, milfulls, galons, palmeres i pastes dolces i salades, canyes, tortells, llaços, coques de llardons, pastissos de poma, dits, fulls, etc.

1.3.2 Masses ensucrades: masses elaborades fonamentalment amb farina, oli o greix i sucres.

Amb les masses ensucrades s'elaboren pastes seques o de te, cassoletes, pastes sablées, pasta brisa, pasta quemada, pasta flora, coques, mantegades, polvorons, cigarrets, teules, llengües de gat, carquinyolis, encenalls, rosquilles de santa Clara, etcètera.

1.3.3 Masses escaldades: masses cuites abans de sotmetre-les al tractament tèrmic. Elaborades fonamentalment amb farina, sal, aigua, llet, olis o greixos i, si s'escau, begudes alcohòliques.

Amb aquestes masses s'elaboren profiteroles, lioneses, pals, canyes, tortells, bunyols de vent, etc.

1.3.4 Masses batudes: masses sotmeses a una batuda, que en resulten masses de gran volum, tendres i suaus. Elaborades fonamentalment amb ous, sucres, farines o midons.

Amb aquestes masses s'elaboren bescuits, melindros, rosquilles, mantegades, magdalenes, plum-cake, genoveses, planxes, coques, merengues, braços de gitano, tortades de Vergara, tortades de Viena, coques d'Alcàsser, caputxines, búlgars, biscotelas, etc.

1.3.5 Masses de rebosteria: masses elaborades a partir de les anteriors, preparades amb farcit o guarnició d'altres productes. Es preparen en formes i mides diverses.

En aquest grup s'hi inclouen els flamets, ametllats, gemes, masses de massapà, torrons, escarpats, crocants, panellets, confits, anissos, dragees, pastilles, caramels, xarops, confitats de fruites, melmelades, gelees de fruites, pralinés, trufes, figures i motius decoratius, ou filat, etc.

1.4 Productes de brioixeria, rebosteria i pastisseria semielaborats.

Són els preparats alimentaris elaborats bàsicament amb massa de farina fermentada o no, farcida o no, amb ingredients com farines, olis o greix, sal, aigua, amb llevat o sense, a la qual s'han afegit o no altres aliments o additius.

Es classifiquen en crus i precuits:

Els crus són els productes definits en els apartats 1.2 i 1.3 que, sense haver rebut tractament tèrmic, han estat sotmesos posteriorment a un procés de congelació o a un procés de conservació autoritzat.

Els precuits són els productes definits en els apartats 1.2 i 1.3, la cocció dels quals ha estat interrompuda abans d'arribar a la seva finalització. Posteriorment són sotmesos, en cas que sigui necessari, a un procés de congelació o de conservació autoritzat.

## 2. *Primeres matèries*

Per a l'elaboració de productes de confiteria, pastisseria, rebosteria i brioixeria i altres elaboracions complementàries, els ingredients s'han d'ajustar a la normativa específica establerta en cada cas.

## 3. *Additius autoritzats*

3.1 Colorants.

Es poden utilitzar els colorants autoritzats pel Reial decret 2001/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius colorants autoritzats per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

3.2 Edulcorants.

Es poden utilitzar els edulcorants autoritzats pel Reial decret 2002/1995, de 7 de desembre, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius edulcorants autoritzats per al seu ús en elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

### 3.3 Additius diferents de colorants i edulcorants.

Es poden utilitzar els additius autoritzats pel Reial decret 142/2002, d'1 de febrer, pel qual s'aprova la llista positiva d'additius diferents de colorants i edulcorants per al seu ús en l'elaboració de productes alimentaris, així com les seves condicions d'utilització.

### 4. *Etiquetatge*

L'etiquetatge dels productes recollits en aquesta norma ha de complir el que disposa el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris.